



# Halloumi-Pilz-Tomaten-Spieße

## Zutaten für 12 Stücke

- » 36 Kirschtomaten
- » 24 kleine Champignons
- » 2 rote Zwiebeln
- » 1 Paprikaschote
- » 1 ½ Halloumi-Grillkäse
- » 2 EL Öl

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Wasche die Kirschtomaten und reibe sie trocken.

---
2. Putze die Champignons und schneide gegebenenfalls die Stiele ab.

---
3. Schäle die Zwiebeln, halbiere sie, drittelle sie und schneide die spitzen Enden ab.

---
4. Putze die Paprikaschoten, wasche sie und schneide sie in gleich große Quadrate.

---
5. Stecke die Zutaten in beliebiger Reihenfolge auf die Spieße (ca. 14 cm lang), dabei immer 3 Tomaten, 2 Pilze, 2 Käsewürfel sowie Paprika- und Zwiebelstücke.

### Zubereitung

1. Erhitze 1 EL Öl in einer Pfanne und brate 6 Spieße darin für ca. 5 Minuten unter Wenden.

---
2. Wiederhole den Vorgang mit 1 EL Öl und den restlichen Spießen.

---
3. Alternativ pinsle die Spieße mit Öl ein und grille sie auf dem heißen Grill für ca. 5 Minuten unter Wenden.

---
4. Würze die Spieße mit Salz und Pfeffer und richte sie auf Tellern an.

---

5. Serviere die Spieße mit grünem Salat und Ciabatta-Brot.